

文圖／王次男

我的採菇經驗



圖1 野生的扁形鮑魚菇



圖2 太空包培養的扁形鮑魚菇



圖3 扁形鮑魚菇在PDA上之菌落

空氣、高濕度、陰涼有樹蔭及腐木的落葉層中。

台灣北部的福山、烏來、坪林；中部的溪頭、水里、阿里山、鹿谷；南部的旗山、茂林、六龜、來義；東部的銅門、林田山等地都有發現的記錄，即便是台南、玉井、南栖等平地偶亦可見。不過，還是較原始的林地，或未受人們破壞的地區，較易發現。

在台灣一年四季皆可上山採集，但以夏季到秋季間採到的機會較多。在陰濕的雜木林裡，地面覆蓋著厚實的水苔或腐葉層，濕度較高的溪畔或山谷，機會較大。因為菇類的體積有大有小，較大者易被發現，而較小者在到達上述適當地點後，必須凝神觀察，在枯木、腐植層或土表上，找尋直立、突出的菇體，輕輕採下整個菇體，先以紙袋包裝，避免折斷或受損，再裝入塑膠袋或塑膠盒，較易攜帶，回來後立即在菇體新鮮狀態下，進行分離培養菌種之工作。

在筆者十幾年的採集過程中，除了提供研究材料外，亦可徜徉於山水之間，享受大自然的神奇、壯麗及奧妙，對怡情養性更有所助益。大家不妨下次上山時，隨時注意周遭的環境，注意有什麼新奇、秀麗的菇類出現，想必有很大的收穫亦未可知。以下介紹筆者曾經採到的4種新奇菇類。

1. 扁形鮑魚菇 (*Pleurotus flabellatus*)：採集地點在南投縣水里鄉附近山區的金剛栗樹上(圖1)，經以常用的含有木屑培養基的太空包培養結果，菇體呈淡肉色(圖2)，與長在樹上的菇體色澤相似，其在馬鈴薯葡萄糖洋菜

近年來許多健康食品相繼上市，而食用菌類則為其中一種高價值、低熱量、營養豐富之天然食品，值得積極研究發

展。對於食用菌類的研究，筆者有十幾年的經驗，曾先後對靈芝、冬蟲夏草菌、香菇、木耳、鮑魚菇、金針菇、猴頭菇、巨口蘑、密環菌、三鈷茸、田頭菇、草菇、羊肚菌、舞茸、毛頭兔傘及靈芝等菌類之培養特性與栽培技術的研究外，亦曾探究其加工成為調理包、罐製新產品及深層培養(Submerged culture)條件做深入的研究，以提高其附加價值。

食用菌類的種類繁多，產品亦多樣化，其實菌類由於其分解能力強，在整個生物界的循環中，本來就扮演維持整個生態平衡的角色，而各種食用菌之栽培，就是利用其扮演的任務來生產及提供人類部分的食物，對人類的幫助可謂居功甚偉。

根據筆者多年的採集經驗，菇類常生長在較低海拔的山區、谷地或溪畔附近，有新鮮的



圖4 野生的肺形鮑魚菇

培养基（以下簡稱PDA培养基）之菌落為白色（圖3），具小顆粒狀氣生菌絲為其特點。



2. 肺形鮑魚 圖5 太空包培養的肺形鮑魚菇

菇 (*Pleurotus pulmonarius*)：採集起點在台南市東區民宅邊之椰子樹上（圖4），經以太空包木屑培养基培養結果，菇體呈灰白色（圖5），與樹上相似，其在PDA培养基上之菌落為白色，菌絲綿密為其特點（圖6）。

3. 巨口蘑 (*Tricholoma giganteum*)：採集地點在台南縣玉井鄉山區之腐植土上（圖7），經以太空包木屑培养基培養結果，菇體為灰褐色，與原來採到的相似（圖8），其在PDA培养基上之菌落為白色或淡灰白（圖9），菌絲生長快速而旺盛。

4. 三鈎茸 (*Pseudocolus schellenbergiae*)：



圖10 野生的三鈎茸



圖11 稻草培養的三鈎茸菇體



圖12 三鈎茸菌落



圖6 肺形鮑魚菇菌落



圖7 野生的巨口蘑

採集地點在南投縣溪頭山區之茅草堆上（圖10），經以稻草培养基培養結果，菇體為桔紅色或橙紅色（圖11），與茅草堆上者相似。其以木屑培养基培養長不出菇體，而改以稻草培养基則成功，因此除茅草外稻草適合此菇之生長。

其在PDA培养基上之菌落為白色或灰白色（圖12），菌絲稀疏，生長較為緩慢。



圖8 太空包培養的巨口蘑

但是最後還是特別要提醒各位讀者朋友們，在山區生長的菇類中極有可能有“毒菇”的出現，如何去辨別毒菇也是一門學問，所以大家一旦採集到不明菇類，不要貿然食用，必須就近請教農業改良場、農業試驗所及各大學生物系的專家，或者有經驗的菇農們，否則就有中毒的危險，不可不慎。如果想要寄給筆者鑑定亦很歡迎。



圖9 巨口蘑菌落

要寄給筆者鑑定亦很歡迎。

王次男
台南市府連路182巷
23號
(06) 213-5035